## Herbstkarte



## Suppen & Vorspeisen

Beilagensalat Cremesuppe vom Hokkaidokürbis   geröstete Kürbiskerne Basischer Fitnesssalat   Kräuterdressing Hanfsamen   Sonnenblumenkerne Extra Portion Bratkartoffeln   geröstete Zwiebeln Carpaccio vom Hirschrücken	7,80€ 9,80€ 14,80€ 6,80€
Marinierte Waldpilze   buntes Salatbouquet	
Hauptgänge	
<b>W</b> ildragout   Preiselbeersahne   Waldpilze Hausgemachte Butterspätzle   Apfelkompott	29,80€
<b>D</b> amhirschkalbskeule   Wildjus   Waldpilze Rosmarinkartoffeln   Brokkoli	30,80€
Rumpsteak vom argentinischen Rind Kräuter-Waldpilze   Kräuterbutter   Bratkartoffeln Beilagensalat	36,80€
<b>M</b> edaillons vom Duke of Berkshire Schwein Kräuter-Waldpilze   Rosmarinkartoffeln   Beilagensalat	32,80€
Roulade vom Eifeler Rind   Burgunderjus Kartoffelstampf   Speckrosenkohl	30,80€
<b>G</b> ebratene Eifeler Forelle   Mandelbutter Kräuterkartoffeln   Beilagensalat	30,80€
<b>H</b> irsebratlinge   Linsen-Kurkuma-Ragout   grünes Gemüse	23,80€
Kräuter-Waldpilze in Rahm   hausgemachte Semmelknödel oder Tagliatelle I Broccoliröschen	23,80€
Cremiges Risotto vom Hokkaidokürbis Junger Spinat   Parmesan	23,80€
<b>G</b> ebratenes Doradenfilet mit Kürbisrisotto Junger Spinat	30,80€
Dessert	

Panna Cotta | beschwipste Waldbeeren | Schlagrahm
Schokomousse | marinierte Aprikosen | Schlagrahm

10,80€ 10,80€